

## **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЙ И РЕЦЕПТУР НОВЫХ ВИДОВ ПАШТЕТОВ НА ОСНОВЕ ФАСОЛИ**

**Баранова Ю.И., Серeda А.М.**

**Научный руководитель – Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Аналитический обзор литературы показал, что отечественная отрасль вырабатывает ограниченный ассортимент консервов из фасоли. Практически отсутствуют консервированные продукты на основе фасоли с овощами, а выпускают в основном фасоль с жиром в томатном соусе, фасоль натуральная, фасоль консервированная в томатном соусе.

Известно, что фасоль богата белками (22,0...22,3%) и по своему составу белки фасоли содержат незаменимые аминокислоты, необходимые для человека. Белки в питании человека занимают особое место. Поэтому, фасоль является перспективным сырьем для разработки паштетов на ее основе, которые будут конкурентоспособны на внутреннем и внешнем рынке.

В предложенных нами новых видах консервов из фасоли – паштетах, фасоль является основным компонентом, а в качестве обогащения используются лук, морковь, корень сельдерея, баклажаны, грибы, вкусовые добавки, но обязательным условием является добавление бульона, оставшегося после бланширования фасоли.

Выпуск паштетов из фасоли можно организовать на имеющемся оборудовании на предприятии, тем самым частично сгладить сезонность производства консервированной продукции.

Нами были разработаны лабораторные образцы паштетов из фасоли. Проведена их органолептическая оценка. Для оценки потребительских предпочтений использовали сенсорные методы. Сенсорный контроль позволяет оперативно и целенаправленно воздействовать на все стадии производства.

Наиболее перспективным в органолептическом анализе является профильный метод, благодаря возможности его использования в производстве и научно-исследовательской работе. Данный способ был использован при оценке лабораторных образцов паштетов.

Сущность профильного описательного метода состоит в том, что сложное представление об одном из органолептических свойств продукта (вкусе, послевкусии или запахе) разлагают на отдельные простые составляющие вкуса, послевкусия или запаха, которые индивидуально оцениваются дегустаторами по качеству интенсивности проявления.

Для оценки органолептических свойств изготовленных лабораторных образцов членами дегустационной группы был составлен список из шести наиболее значимых дескрипторов, позволяющих всесторонне охарактеризовать продукт. Для каждого из дескрипторов были разработаны шкалы оценок показателей качества продукта.

После проведения органолептической оценки паштетов были рассчитаны средние арифметические величины единичных показателей для каждого образца. По результатам сенсорной оценки были построены профили. Результаты исследований показали, что разработанные новые виды консервов из фасоли имеют сбалансированность во вкусе, оригинальный цвет и оптимальную консистенцию.

Исследование пищевой ценности паштетов из фасоли доказывают, что они богаты белками, сахаром, клетчаткой и минеральными веществами, такими как калий, фосфор, железо.